

Centro	COLEGIO JOCKEY CLUB CORDOBA					
Mes	diciembre					
Responsable	Lic. Melisa Zambellini					
Semana 1	Tipo Menú	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Del 02 al 06/11	Menú Principal	Carne al horno. Fideos con crema y queso.	Pechugas doradas. Papas al horno.	Spaghetitis. Salsa roja con carne y queso.	Pollo al horno. Verduras a la crema.	Lomito al plato. Papas dore.
	Opción	Colchon de arvejas.	Brochettes de verduras asadas con hummus.	Papas gratinadas (jamón, queso, salsa blanca, cebolla de	Terrina de zanahoria, choclo y ricota.	Mayonesa de ave (ensalada fría con pollo, verduras y mayonesa).
	Salad bar	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas
	Postre	Pionono con dulce.	Bizcochuelo de manzana.	Ensalada de frutas.	Postre de chocolate.	Brownie.
Semana 2	Tipo Menú					
Del 09 al 13/11	Menú Principal	Pechugas al limón. Arroz amarillo con queso.	Carne al horno. Pure.	Cubos de pollo. Calabaza asada.	Tortelletis. Salsa con carne y queso. NI y 1° spaghetitis.	Milanesa. Papas fritas.
	Opción	Omelette de tomate, queso y albahaca.	Empanadas de verduras.	Dedos de queso en milanesa. Ensalada.	Torre de vegetales rebozados a la napolitana	Pastel de lentejas y verduras.
	Salad bar	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas
	Postre	Merengues.	Torta de naranja.	Mix frutal.	Gelatina.	Helado.
Semana 3	Tipo Menú					
Del 16 al 20/11	Menú Principal	Pechuguita dore. Fideos tricolor a la manteca y queso.	Tarta de jamón y queso/ tarta de choclo	Bifes de pollo estofados. Pure mixto.	Carne al horno. Papas doradas.	Pizza party.
	Opción	Ensalada de hojas verdes, repollo, trigo burgol, tomate cherry, huevo y palta.	Arroz chaufa (arroz frito con verduras, pollo y huevo).	Ñoquis en crema de puerros y queso.	Hamburguesas de legumbres a la napolitana.	Mil hojas de verduras.
	Salad bar	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas
	Postre	Alfajor.	Pasta frola.	Melon y sandía.	Flan con caramelo.	Chocotorta.
Semana 4	Tipo Menú					
Del 23 al 27/11	Menú Principal	FERIADO DIA DE LA SOBERANIA NACIONAL.	Carne al horno. Risotto.	Pollo al horno. Papas con perejil, huevo y mayonesa (opcional).	Tallarines. Salsa con carne y queso.	Suprema. Papas cheddar.
	Opción		Lasagna de jamón y queso con salsa filetto y queso.	Milanesa de berenjena. Ensalada.	Tortilla de acelga y queso.	Zapallitos rellenos con choclo gratinados.
	Salad bar		Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas
	Postre		Yogur firme.	Budin de banana con chocolate.	Turrón de avena.	Helado.
Semana 5	Tipo Menú					
Del 30/11 al 04/12	Menú Principal	Bifes de carne. Fideos parmesanos.	Pechugas al limón. Jardinera con choclo.	Spaghetitis. Salsa roja con carne y queso.	Carne asada. Papas al horno.	Tarta de jamón y queso/tarta de pollo.
	Opción	Croquetas de garbanzo con guacamole de palta. Ensalada.	Calabacín a la pizza. Ensalada.	Wraps de rucula, tomate y queso.	Escalope de coliflor. Chips de batatas.	Sandwich de hamburguesa de legumbres con lechuga y tomate.
	Salad bar	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas	Variedad de ensaladas
	Postre	Barra de cereal.	Ensalada de frutas.	Postre de vainilla.	Gelatina.	Tarta con dulce.

ACLARACION IMPORTANTE: ante la visita del Papa León XVI, del cual no tenemos confirmaciones específicas acerca de como realizara su visita, ya que dependemos del avance de su recuperación, se especifica el menu de esa semana completa, incluyendo los días lunes 9 y martes 10 de Noviembre. En caso, de continuar en pie ambos feriados, como se encuentra estipulado, el día miércoles 11-11 se elaborara el menu del día Lunes 09-11, por razones operativas de logística del comedor y las materias primas: PECHUGAS AL LIMON CON ARROZ AMARILLO CON QUESO / OMELETTE CON TOMATES, QUESO Y ALBAHACA.

* Todos los días se ofrece un menú principal y un menú opcional, además de variedad de ensaladas (vegetales crudos y/cocidos, cereales, legumbres), las cuales se pueden sumar al menú elegido o reemplazar la guarnición en caso de que así se desee.

** Las salsas publicadas van por separado y el niño tendrá la posibilidad de elegirlo.

***En el caso de nivel inicial (sala de 4 y 5 años) Y PRIMER GRADO los días de cerdo será reemplazado por carne de vaca o de pollo, risottos por arroz blanco y las pastas rellenas por pastas simples.

****El menú será adaptado en caso de dietas especiales (celíaco, sin sal, vegetariano, etc).

*****El alumno podrá elegir entre un postre elaborado o una fruta.
